TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela assistência técnica autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constando-se defeito de fabricação, material ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e, ou a assistência técnica autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do manual de instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda., garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos termos de garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água / gás e borrachas de vedação (perfil de silicone).

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuíta quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela assistência autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário; equipamentos de pequeno porte tais como; Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, utilização incorreta, vidros, lâmpadas e avarias de transporte, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés e solenóides água/gás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for Apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda., reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
FORNO TURBO All day

PRP- 2040

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

TURBOS

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda., quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

ÍNDICE

PRINCIPAIS COMPONENTES

PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	Cavalete (Opcional)
2	Válvula Vapor
3	Cabo Montado (Plug)
4	Tampa Painel Instrumentos
5	Motor
6	Bico Entrada de Gás
7	Válvula Entrada de D'Água
8	Placa de Identificação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1- Este equipamento é utilizado para produção de pães, doces e no cozimento de carnes em geral, proporcionando um cozimento uniforme.
2- Este forno é fabricado em chapa com pintura Epoxi com acbabamento frontal em Inox.
3- Visor em vidro temperado.
4- Isolamento térmico com lã basáltica.
5- Acendimento Automático.
6- Painel com tecla Geral e Motor (turbina).
7- Controlador de temperatura e tempo de cozimento.
8- Possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automáticamente ao abrir ou fechar a porta.
9- Voltagem: 110/220V - 60Hz.
10- Motor: Monofásico - 1/10CV.
11- Possui Cavalete (OPCIONAL).
12- Projetado com sistema de gaveta fixa de aquecimento com circuíto (GLP) gás em baixa pressão e sistema integrado de aquecimento, onde proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade em manutenção e eficiência no trabalho.

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todos e quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes ou consumidores.

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA FÁBRICA

NOME DO PROPRIETÁRIO: ______________________________

ENDEREÇO: ______________________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

DATA DA COMPRA: ______________________________

REVENDEDOR: ______________________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

MODELO: __________ SÉRIE: __________ NOTA FISCAL Nº. __________

____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: __________ PROPRIETÁRIO: __________

Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DO CLIENTE

NOME DO PROPRIETÁRIO: ______________________________

ENDEREÇO: ______________________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

DATA DA COMPRA: ______________________________

REVENDEDOR: ______________________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

MODELO: __________ SÉRIE: __________ NOTA FISCAL Nº. __________

____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: __________ PROPRIETÁRIO: __________

Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

ALARMES DO FORNO

Este forno está equipado com um sistema de segurança em relação ao controle de chama e aquecimento.

A qualquer instante que houver falha de acendimento dos queimadores, o sistema de segurança entrará em funcionamento tentando acendê-los novamente. Após 03 tentativas o sistema emitirá um alarme sonoro desligando todas as funções do forno e indicando no display os seguintes simbolos:

Código de Falhas:
Aparecendo no display a indicação: **(Falha Gás).**

Causas:

- Término de gás nos botijões.
- Registro de gás fechado.

Soluções:

- Substituição dos botijões.
- Abrir Registro de gás.

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação consulte a Assistência Técnica.

Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

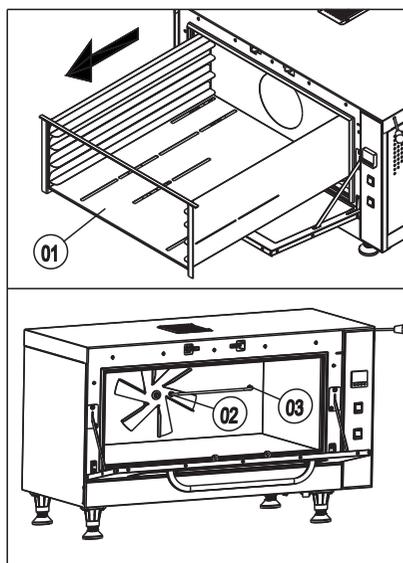
- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não usando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão de seu equipamento.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO CIRCUÍTO VAPOR

Para limpeza do circuíto vapor, proceda da seguinte maneira:

1- Retire a **Câmara Interna (1)** de dentro do forno para facilitar o acesso.

2- Com uma chave de boca retire o **injetor (2)** do **cano de cobre (3)**.

3- Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário. Rosqueie o injetor novamente e fixe o cano de cobre.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DIMENSÕES:

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA
PRP- 2040	580 mm	1055 mm	880 mm	220 mm	690 mm	590 mm
PRP- 2040 c/ Cavalete	1420 mm	1055 mm	880 mm	---	---	---

CAPACIDADE DE COZIMENTO:

PRP-2040- 02 Esteiras de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 50 pães por fornada.
com opção de até 04 esteiras para fazer biscoitos, bolachas, etc...

OBS.: O espaçamento entre as esteira para pães é de 100 mm e para biscoitos é de 50mm.

PRODUÇÃO (Pães de 50g/hora)

150 unidades de pães de 50g por hora.

Até 200ºC= 14 a 22 minutos.

TEMPO DE AQUECIMENTO

Até 200ºC= 14 a 22 minutos.

TEMPO DE COZIMENTO

De 15 a 20 minutos, para pães de sal (francês).

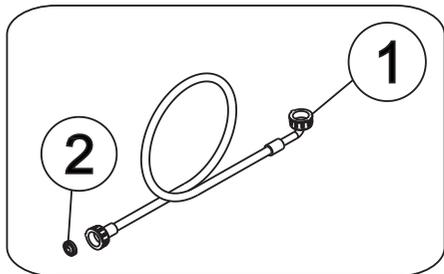
CONSUMO MÉDIO DE GÁS (GLP):

MODELO	CONSUMO
PRP- 2040	0,6 Kg/hora

OBS.: Este consumo de gás poderá sofrer variações resultantes da temperatura e seqüência de trabalho.

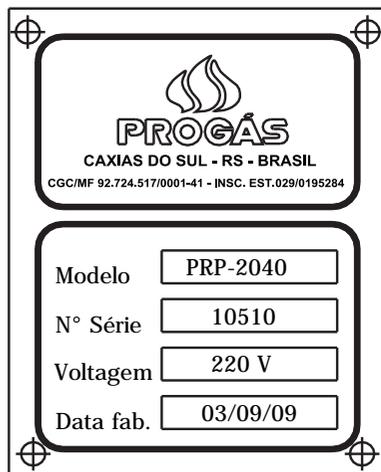
PESO:

MODELO	PESO BRUTO (com Embalagem)	PESO LÍQUIDO (sem Embalagem)
PRP- 2040	127 Kg	87,5 Kg
PRP- 2040 C/ Cavalete	------	100,5 Kg
Cavalete	15 Kg	13 Kg

ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O FORNO

Item	DESCRIÇÃO	Qt.
1	Mangueira Ent. D'Água	1
2	Filtro Entrada D'Água	1

Ao desembalar seu forno confira os acessórios contidos no seu interior:

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma placa de identificação (nº8 ver "Principais Componentes" na página nº2) na qual é registrado: modelo, n.º de série, voltagem e data de fabricação.
Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

a) Antes de ligar o forno **certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto**, após conecte o plug (flecha) a rede elétrica.

b) Abra o registro do botijão de gás, os mesmos deverá permanecer aberto enquanto o forno estiver em funcionamento.

c) Ligue a tecla geral no comando do forno. Neste momento seu forno entrará em fase de programação.

d) Para programar o tempo e a temperatura desejada **(Veja Programação na Pág.7).**

e) Pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento.

Obs.: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. Com o fechamento da porta o motor se ligará automaticamente, sendo assim, não se faz necessário ligar ou desligar a tecla motor no painel de instrumentos.

Obs.: Os controladores saem de fábrica com a temperatura pré-ajustada para 200ºC, ajuste-o de acordo com sua necessidade.

COZIMENTO

Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo o mesmo à 200ºC por 60 minutos, liberando os gases provocado pela queima da tinta.

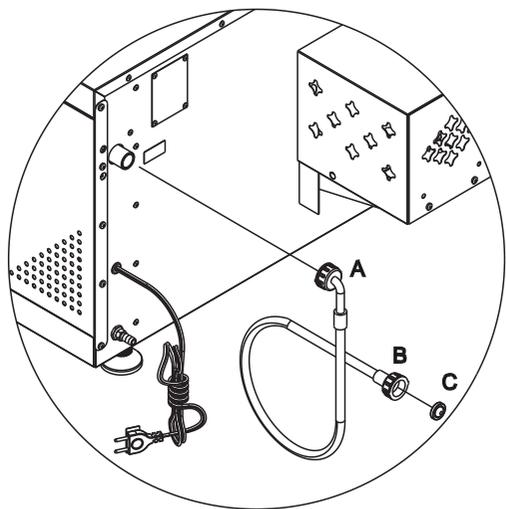
Quando o forno atingir a temperatura programada, proceda da seguinte forma:

1) Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente).
2) Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento a turbina se ligará automaticamente).
3) Pressione a tecla Timer no temporizador (6), para acionar a contagem do tempo. (Ver pág 7) No final do tempo programado, o beep sonalarme emitirá um sinal sonoro que indicará o término da operação, não desligando o forno.

OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois. Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:

Pão francês:	de 170ºC a 220ºC.	Pães e massas doces:	de 130ºC a 180ºC.
Confeitaria:	de 130ºC a 180ºC.	Sovados:	de 130ºC a 180ºC.

LIGAÇÃO DA ÁGUA PARA VAPOR

IMPORTANTE:

- Não ligue a água para formação de vapor da rede de rua, devido ao excesso e variação de pressão.

Conectar a extremidade (A) da Mangueira na Entrada D'água localizada atrás do forno, após, Conectar o filtro (C) na extremidade (B) e o conjunto em sua rede hidráulica.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO GÁS

a) A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita com regulador de baixa pressão com vazão de 1,5Kg/h e pressão de 2,8 Kpa.
b) Conectar uma mangueira anti-chama ao bico de entrada de gás.
c) Use duas abraçadeiras para fixação da mangueira, uma no bico de entrada do gás e outra no bico do regulador de pressão. Aperte os parafusos das abraçadeiras com o auxilio de uma chave de fenda.
d) Rosquear o regulador de gás no botijão.
e) Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.

CUIDADO! ! ! PERIGO! ! !

O gás (GLP) é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, que deverá ser feita por técnicos especializados.

Nunca deite os botijões de gás, pois o gás em estado líquido aumenta 250 vezes seu volume na transformação para vapor.

Exemplo: 01 litro de líquido transforma-se em 250 litros de vapor, demonstrando o perigo de vazamento de líquido dos recipientes quando estes são deitados, além de que todas as impurezas existentes no interior dos botijões entrarão para a tubulação de gás do seu equipamento, provocando desregulagens e entupimentos.

DICAS IMPORTANTES

- Adiquira botijões de empresas credenciadas. Evite as clandestinas.
- Não aceite botijões enferrujados, amassados e sem lacre original na válvula.
- Aproveite a presença do entregador para reclamar e exija que ele faça a troca.
- Nunca deixe os botijões em locais sem ventilação.
- Nunca viole o regulador de gás.
- Nunca deite ou incline os botijões.
- Nunca tente evitar vazamentos colocando cera ou pedaços de sabão nas junções.

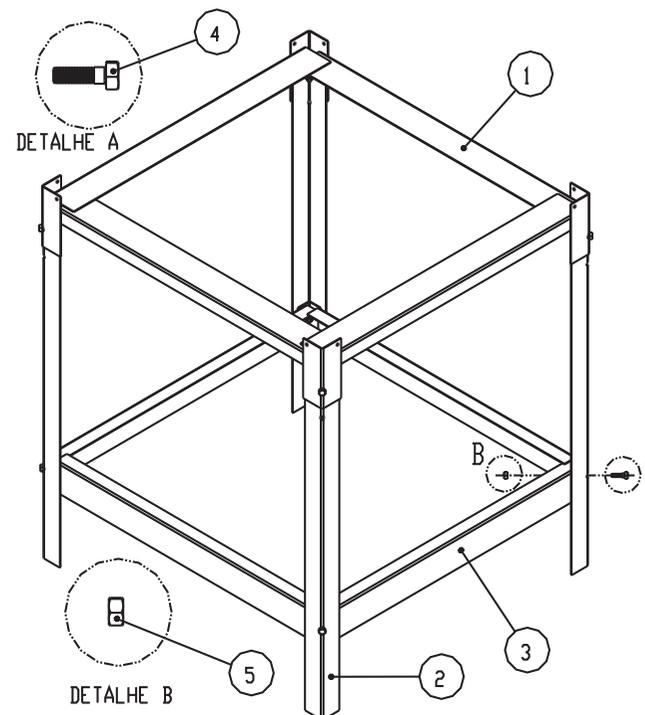
*** NÃO GUARDE BOTIJÕES EM BAIXO DO SEU FORNO.**

O IMPROVISO PODE CAUSAR ACIDENTES!!

MONTAGEM DO CAVALETE (OPCIONAL)

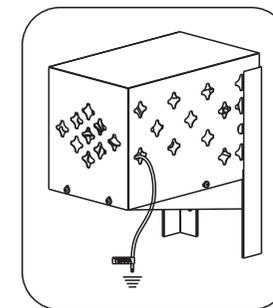
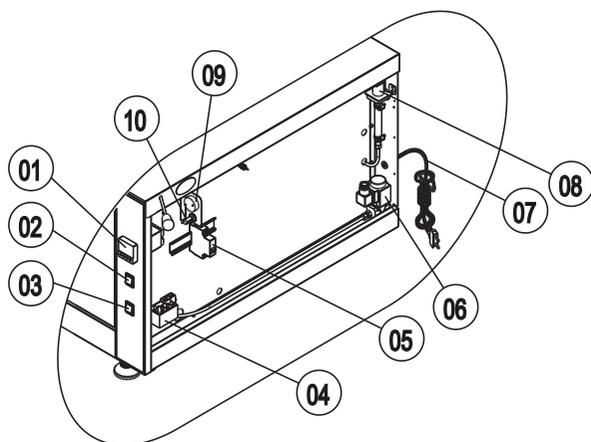
Para montar o cavalete siga as instruções abaixo:

MONTAGEM - 01
Fixe os pés (02) no **Quadro Inferior** (03), utilizando os **Parafusos Sextavados 5/16" x 1"** (04) e as **Porcas Sextavadas 5/16"** (05).

MONTAGEM - 02
Fixe o **Quadro Superior** (01), nos pés (02), utilizando o **Parafuso Sextavado 5/16" x 1"** (04), e a **Porca Sextavada 5/16"** (05).

LIGAÇÃO DO FIO TERRA

a) Disponíveis em 110 ou 220 volts, devendo ser solicitado à fábrica a referida voltagem.
b) Por medida de segurança e eficiência de seu forno, é **obrigatória** a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5 mm^2.

IMPORTANTE

O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, rede de gás, etc...

PAINEL DE INSTRUMENTOS

PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	CONTROLADOR DIGITAL
2	TECLA (Motor)
3	TECLA (Chave Geral)
4	USINA
5	DISJUNTOR
6	VÁLVULA SOLENÓIDE DO GÁS
7	CABO DE FORÇA
8	VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA
9	BEEP (Sonalarme)
10	FUSÍVEL

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

01. CONTROLADOR DIGITAL

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento e o vapor.

02. TECLA (LIGA/DESLIGA) MOTOR

a) Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que o motor (hélice) esteja ligado, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.
b) O circuíto elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a liga-lo com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário ligar ou desligar o motor no painel de instrumentos durante o uso do forno.

03. TECLA (LIGA/DESLIGA) GERAL

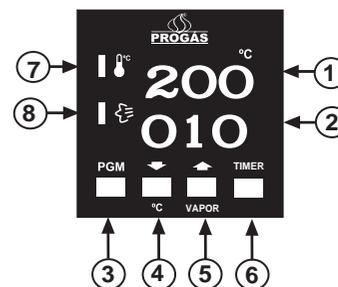
Liga/Desliga totalmente o forno.

09. BEEP (SONALARME)

Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador ou a condição da falha de chama por falta de gás (GLP).

10. FUSÍVEL

Tem a finalidade de proteção do circuíto eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 15A ø5x30 para (110v. ou 220v.)

CONTROLADOR DIGITAL

(Descrição das Funções)

1- Display Superior: Posibilita visualizar a temperatura da câmara interna ou a temperatura programada.

2- Display Inferior: Posibilita visualizar o tempo de cozimento ou o tempo programado.

3- Tecla PGM **:** Posibilita o acesso à programação da temperatura e do tempo de cozimento.

4- Tecla **:** Diminui a temperatura ou o tempo programado.

5- Tecla **:** Aumenta a temperatura ou o tempo programado e aciona o vapor.

6- Tecla Timer **:** Utilizada para ativar o temporizador.

7- Led: Quando acesso, indica que o temporizador está contando o tempo.

8- Led: Quando acesso, indica que a válvula solenóide do vapor esta acionada.

Programação:

Para programar a temperatura pressione a Tecla **PGM** , o Display Superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as Teclas e de acordo com sua necessidade.

Pressionando novamente a tecla **PGM** , o Display Inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas e de acordo com sua necessidade.

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla **PGM** , ou então, após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente.

Funcionamento do Alarme:

- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro regressivo no Display Inferior. Este cronômetro irá avançar até atingir o tempo programado.
- Quando for contado o tempo programado, teremos um beep lento.